



Firma: PB Nitom d.o.o.  
Adresa: Gruje A.Kostadinović 15A  
Telefon: 018/41 51 501  
Fax:  
PIB: 100334173  
E-mail: webprodaja@nitom.rs

## CATLER Blender SB 810

Šifra: 70953  
Kategorija proizvoda: Blenderi  
Proizvođač: CATLER

Cena: **14.960** rsd



## SB 810 VACU+

### ŠTAPNI BLENDER

Catler SB 810 Vacu+ ručni blender donosi u pripremu sveže hrane ne samo podesivu snagu, 5 brzina, uvek oštre titanijumske oštrice i snažan 600 V DC motor, već i niz pametnih dodataka.

### ŠIROKA RADNA OPREMA

SPECIJALNI KONTEJNER ZA MAJONEZ

VAKUM PRIKLJUČAK

DODATAK ZA ČETKICU ZA PRANJE BOCA

BLAGOST I MOĆ UVEK PRI RUCI

Catler SB 810 Vacu+ ručni blender donosi u pripremu sveže hrane ne samo podesivu snagu, 5 brzina, uvek oštre titanijumske oštrice i snažan 600 V DC motor, već i niz pametnih dodataka.

### ŠTAP I VAKUM U JEDNOM

Praktično postolje drži disk za pripremu majoneza i izmenljivi nož za seckanje i mlevenje. U osnovnoj opremi, seckalica ima i metlicu, posebnu posudu za pripremu majoneza ili silikonsku četku za pranje flaša.

NEMA OTPADA

Zahvaljujući magnetnoj glavi, možete staviti alat koji vam je potreban - lako i precizno. Na primer, vakuumski dodatak sa kojim sve možete da očuvate svežim i za kasnije.

### PREDNOSTI ŠTAPNOG BLENDERA

600V DC MOTOR

ŠIROKA RADNA OPREMA - METLICA, SECKALICA, IZMENLJIVI DISKOVI ZA GLAVU ZA MEŠANJE ZA SECKANJE, MEŠANJE I MLEVENJE

PRAKTIČAN STALAK ZA KUHINJSKI PULT

DODATAK ZA ČETKICU ZA PRANJE BOCA

REGULACIJA SNAGE - 5 BRZINA

SPECIJALNI KONTEJNER ZA MAJONEZ

USISAVANJE IZ VREĆICE ILI KONZERVE

## TEHNIČKE SPECIFIKACIJE

Napon 220-240 V ~ 50/60 Hz

Potrošnja energije 400 V

Tih DC motor 600 V



reddot design award



## ŠTAPNI MIKSER I VAKUM U JEDNOM

Praktično postolje drži disk za pripremu majoneza i izmenljivi nož za seckanje i mlevenje. U osnovnoj opremi, seckalica ima i metlicu, posebnu posudu za pripremu majoneza ili silikonsku četku za pranje flaša.



## **NEMA OTPADA**

Zahvaljujući magnetnoj glavi, možete staviti alat koji vam je potreban - lako i precizno. Na primer, vakuumski dodatak sa kojim sve možete da očuvate svežim i za kasnije.



ová  
za

# Majonézy Mayonnaise



dní  
néza

## staková jonéza

150g majonéza  
1/4 šálky cesnaku  
1 šálka soli  
1 šálka kyslé smetany  
1 šálka cibulového šalátu  
1 šálka cibulového šalátu  
1 šálka cibulového šalátu

Ubi počte aj so šupkou  
vody v rúre predhriatej  
na 180 stupňov. Po vychladnutí  
vypučte vyššie  
vložte s 1/2 lyžičky soli  
m. Ceznakuovú pastu dobre  
smiešajte s majonézou,  
cibulovou šťavou a cibulovou  
šťavou. Dochucite čiernym

## Garlic mayonnaise

Basic mayonnaise  
3 garlic cloves  
1/2 teaspoon of salt  
2 heaped spoons of  
parmesan  
1 tablespoon of lemon  
juice  
Add pepper to your taste

Bake the garlic with its  
skin for 15 minutes in an oven  
preheated to 180 degrees.  
After cooling, squeeze  
the inside of the cloves  
and mix with 1/2 teaspoon of  
salt. Then mix the garlic paste  
with mayonnaise, parmesan  
and lemon juice. Season with

Recepty, tipy a triky na domáci majonézy  
s vakuovým tyčovým mixérom SB 810

Recepty, tipy a triky na domáci majonézu  
s vakuovým tyčovým mixérom SB 810

How to Make Mayonnaise: Recipes, Tips,  
and Tricks with Vacuum Hand Blender SB 810



## Základná majonéza

1 žĺtok  
1 lyžička olivovej horčice  
150 ml slnečnicového oleja  
1 lyžička citrónovej šťavy  
1/2 lyžičky soli

Všetky suroviny vždy  
miesajte na izbovej teplote.  
Najprv pripravte základnú  
majonézu podľa nasledujúceho  
receptu.  
Do vyhriatej sklenenej nádoby  
vložte žĺtok, horčicu, soľ  
a citrónovú šťavu. Zalejeme  
olejom. Tyčový mixér ponoríme  
do masy nad 250k a cca  
30 sekúnd miešame. Potom  
maličkým pomaly zdvíhame  
tyčový mixér vďaka  
čomu sa olej ľahšie  
spája s ostatnými  
surovinami. Na záver môžeme  
majonézu ešte dochutiť.

## Basic mayonnaise

1 egg yolk  
1 teaspoon of Dijon  
150ml of sunflower oil  
1 teaspoon of lemon juice  
1/2 teaspoon of salt

All ingredients must  
be at room temperature in a  
simple way to prepare  
follows. Put egg yolk,  
salt and lemon juice in a  
plastic container. Add  
oil. Dip the stick blender  
above the yolk and mix  
about 30 seconds. Then  
the stick blender slowly  
each time by about 1 cm.  
Finally, you can taste  
the mayonnaise.

## KUVAR MAJONEZA

U paketu se nalazi kuvar za majonez i vrećica sa patent zatvaračem za usisavanje